Elektro Smets
Statiestraat 16-16-18
2560 Nijlen
+32 3 481 84 90
info@elektrosmets.be



DGC 7450 Obsidiaanzwart Miele

Merk: Miele
Model: ROLDGC7450OBSW

2.299,00€

SCAN OM TE BESTELLEN

OMSCHRIJVING

Combi-stoomoven voor stomen, bakken, braden met connectiviteit, TasteControl en led-verlichting.

- Grote display met gewone tekst en sensorbediening: DirectSensor
- Schitterende resultaten – MonoSteam-stoomtechnologie
- Luchtig deeg en bruine korstjes – Professional
- Gegarandeerd geen te gare voedingsmiddelen – TasteControl
- Eenvoudige reiniging – PerfectClean-uitvoering

Leveringsomvang

- Bakplaat met PerfectClean (1)
- Universele bakplaat met PerfectClean (1)
- Bak- en braadrooster met PerfectClean (1)
- FlexiClip-geleiders met PerfectClean (paar) (1)

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig

	Elektro Smets
MA	9u tot 12u en 13u tot 18u
DI	9u tot 12u en 13u tot 18u
WOE	GESLOTEN
DO	9u tot 12u en 13u tot 18u
VRIJ	9u tot 12u en 13u tot 18u
ZAT	9u tot 17u
ZON	GESLOTEN

- Uitneembare bakplaatgeleiders met PerfectClean (paar) (1)
- Geperforeerde roestvrijstalen stoomovenpannen (1)
- Niet-geperforeerde roestvrijstalen stoomovenpannen (1)
- Ontkalkingstabletten (2)

GROENTEN
Puur natuur: door de behoedzame bereiding in de stoomoven blijft de eigen smaak behouden en eet u zeer gezond.

BIJGERECHTEN
Altijd erbij: aardappelen, rijst en pasta passen bij elk gerecht en leveren een hoge voedingswaarde.

VIS/ZEEVRUCHTEN
Gezonde producten uit de zee: vis en zeevruchten worden perfect gegaard en behouden hun aroma en vorm.

VLEES
Mals en sappig: vlees uit de stoomoven scoort met de intensieve eigen smaak.

ONTDOOIEN
Zacht voor diepvriesproducten: deze kunt u behoedzaam op ca. 60 °C en dus onder ideale omstandigheden ontdooien.

ZUIGFLESSEN DESINFECTEREN
In slechts 15 minuten kiemvrij: zuigflessen kunt u snel en ongecompliceerd bij 100 °C desinfecteren.

BLANCHEREN
Optimale voorbereiding: blancheer fruit en groenten om ze daarna met de beste kwaliteit houdbaar te maken.

DESSERTS
Het beste komt als laatste: ook desserts kunt u op verschillende manieren bereiden in de stoomoven.

EIEREN KOKEN
Zacht, gemiddeld of hard? Op 100 °C heeft u in enkele minuten uw perfecte eitje bij het ontbijt

INMAKEN
Lang houdbaar: fruit, groenten, vlees en worst kunnen met de stoomoven bijzonder makkelijk worden ingemaakt.

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig

	Elektro Smets
MA	9u tot 12u en 13u tot 18u
DI	9u tot 12u en 13u tot 18u
WOE	GESLOTEN
DO	9u tot 12u en 13u tot 18u
VRIJ	9u tot 12u en 13u tot 18u
ZAT	9u tot 17u
ZON	GESLOTEN

INMAAKGLAZEN STERILISEREN
Ideaal voorbereid: u kunt glazen optimaal desinfecteren voor het inmaken van fruit etc.

ONTVELLEN
Eenvoudig verwijderd: tomaten, nectarines, amandelen en meer kunt u na 1–4 minuten in de stoomoven ontvellen.

SAP BEREIDEN
Maak lekker sap of gelei van fruit: door met stoom sap te bereiden, gebeurt dit op behoedzame wijze.

VERWARMEN
Alsof het vers is: gerechten van de vorige dag kunnen in enkele minuten op 80–100 °C perfect worden geregenereerd

VOCHTIGE DOEKJES VERWARMEN
Verwen uw gasten: geef ze na het eten vochtige doekjes uit de stoomoven.

GISTDEEG LATEN RIJZEN
Luchtig en soepel: met deze alleskunner lukt ook gistdeeg; het rijst prima op 40 °C.

YOGHURT BEREIDEN
Zelfgemaakt: in slechts 5 uur kunt u op 40 °C met de stoomoven uw eigen yoghurt maken.

CHOCOLADE SMELTEN
Zoete verleiding: op 90 °C smelt chocolade zonder te klonteren en te verbranden, voor taarten en koekjes.

SOEPEN
Of romig of helder: soepen in talloze variaties zijn een geliefd voorgerecht.

WARMHOUDEN
Wordt er iets later gegeten? Uw stoomoven houdt de gerechten automatisch tot wel 15 minuten warm voor u.

EXTERNE STOOMOPWEKKING
Voordelig: stoom van buitenaf
De stoomopwekking buiten de ovenruimte voorkomt kalkafzetting en zorgt voor een lichte reiniging.

PROFI-FUNCTIE

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig

	Elektro Smets
MA	9u tot 12u en 13u tot 18u
DI	9u tot 12u en 13u tot 18u
WOE	GESLOTEN
DO	9u tot 12u en 13u tot 18u
VRIJ	9u tot 12u en 13u tot 18u
ZAT	9u tot 17u
ZON	GESLOTEN

Optimale resultaten met Bevochtiging-Plus
Beter bakken en braden met vocht: geniet van onvergelijkbaar luchtig deeg en bruine korstjes.

CRISP-FUNCTIE
Knapperig en krokant
Perfect voor pizza en frietjes: door vochtvermindering ontstaat een knapperige, bruine buitenkant.

MONOSTEAM
Behoedzame bereiding voor optimale resultaten
Snel en gelijkmatig: de stoom wordt verdeeld rondom de gerechten en zorgt voor een behoedzame bereiding.

TASTECONTROL
Nagaren? Alleen als u dat wilt
De functie TasteControl voorkomt ongewild nagaren en kan naar wens de gerechten warmhouden.

AUTOMATISCHE PROGRAMMA'S
Onstpannen bakken en braden gegarandeerd
Heerlijke gerechten in een handomdraai: vis, vlees of groenten – alles wordt volautomatisch bereid.

BEREIDEN ONAFHANKELIJK VAN HOEVEELHEID
Diverse hoeveelheden, dezelfde bereidingstijd
Altijd dezelfde tijd: of uw gerecht nu 100 g of 1 kg weegt, de bereidingsduur blijft steeds hetzelfde.

THUISNETWERK MET MIELE@HOME[2]
Slim gekoppeld
Leef slim: met Miele@home kunt u uw huishoudtoestellen slim koppelen voor meer mogelijkheden.

SOFTOPEN EN SOFTCLOSE
Zachte deurbeweging
Geraffineerd en elegant : de deur opent en sluit met een zachte beweging – tot het einde.

FLEXICLIP-GELEIDERS[3]
Uw gerecht: optimaal toegankelijk
Ergonomisch en comfortabel: met de uittrekbare lade bereikt u eenvoudig en veilig uw gerechten in de oven.

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig

	Elektro Smets
MA	9u tot 12u en 13u tot 18u
DI	9u tot 12u en 13u tot 18u
WOE	GESLOTEN
DO	9u tot 12u en 13u tot 18u
VRIJ	9u tot 12u en 13u tot 18u
ZAT	9u tot 17u
ZON	GESLOTEN

TIJDFUNCTIES
Laat het tijdmanagement aan uw oven over
Altijd op tijd: programmeer de starttijd, eindtijd en de duur van het bereidingsproces of de kookwekker.

GROTE GRILL
Veelzijdig voor binnen: hiermee kunt u ook grotere hoeveelheden steaks, worstjes, spiesen en meer grillen.

HETELUCHT PLUS
Heerlijk luchtig: ideaal voor behoedzaam bakken en braden op maximaal twee niveaus.

BOVEN-/ONDERWARMTE
Universeel inzetbaar en klassiek goed: hiermee lukken alle traditionele bak- en braadresultaten optimaal.

ONDERWARMTE
Afzonderlijk bereiden: voor gerechten die au bain marie worden bereid of van onderen nagebruind moeten worden.

CIRCULATIEGRILL
Van buiten knapperig, binnenin lekker sappig: ideaal voor kip, eend, schenkel, rollade en veel ander vlees.

SPECIALE TOEPASSINGEN
Uniek wordt eenvoudig: diverse speciale programma's, zoals drogen, zorgen voor uitmuntend resultaat.

ECO-HETELUCHT
Bespaart stroom en tijd: gerechten kunnen energiebesparend bereid worden.

STOOMKOKEN
Behoedzame en gezonde bereiding : bij het stomen blijven bijzonder veel voedingsstoffen behouden.

PROFI-FUNCTIE
Zoals vers van de bakker: het gebruik van vocht geeft onvergelijkbaar luchtig deeg en bruine korstjes.

PROFI-FUNCTIE MET BRAADAUTOMAAT
Optimaal braden: aanbraden gebeurt op hoge temperatuur, garen op individuele temperatuur met vocht-ondersteuning.

PROFI-FUNCTIE MET HETELUCHT PLUS

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig

	Elektro Smets
MA	9u tot 12u en 13u tot 18u
DI	9u tot 12u en 13u tot 18u
WOE	GESLOTEN
DO	9u tot 12u en 13u tot 18u
VRIJ	9u tot 12u en 13u tot 18u
ZAT	9u tot 17u
ZON	GESLOTEN

Heerlijk luchtig: ideaal voor bakken en braden met vocht-ondersteuning op maximaal drie niveaus.

PROFI-FUNCTIE MET INTENSIEF BAKKEN
Pizza, quiche of vruchtentaart: met vocht-ondersteuning worden de bodems krokant en blijft het beleg sappig.

PROFI-FUNCTIE MET BOVEN-/ONDERWARMTE
Klassiek goed: met vocht-ondersteuning lukken alle traditionele bak- en braadresultaten optimaal.

PERFECTCLEAN-UITVOERING
Uniek anti-aanbakeffect voor moeiteloze reiniging
Snel weer proper: etensresten kunnen zich niet hechten, waardoor reiniging zeer eenvoudig is

LED-VERLICHTING
Het beste licht
Spot on: de led-spot verlicht de ovenruimte optimaal en is bovendien bijzonder energiezuinig.

SPECIFICATIE

Accessoires

Meegeleverde bakplaat	✅

Algemeen

Inhoud ovenruimte	76 Liter
Ovenfunctie	✅

Bediening

Automatische programma's	13
Type bediening	DirectSensor

Energieverbruik

Energieklasse	A+

Functies

Timerfunctie	✅

Fysieke kenmerken

Aansluitwaarde	3500 W
Breedte	59.5 cm
Diepte	56.8 cm

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig

	Elektro Smets
MA	9u tot 12u en 13u tot 18u
DI	9u tot 12u en 13u tot 18u
WOE	GESLOTEN
DO	9u tot 12u en 13u tot 18u
VRIJ	9u tot 12u en 13u tot 18u
ZAT	9u tot 17u
ZON	GESLOTEN

Gewicht	42 kg
Hoogte	59.6 cm
Kleur	Zwart
Kleur/Stijl	Obsidiaanzwart
Nisbreedte (minimaal)	56 cm
Nisdiepte (minimaal)	55 cm
Nishoogte (minimaal)	59 cm

Gebruiksgemak

Met scherm	✅
Zachte sluiting	✅

Onderhoud & Reiniging

Automatisch reinigen	✅
Ontkalkingsprogramma	✅

Ovenkenmerken

Grill	✅
Maximale oventemperatuur	250 °C
Ontdooifunctie	✅
Programma desinfecteren	✅
Rijzen van deeg	✅
Snel voorverwarmen	✅

Uitrusting

Binnenverlichting	✅

Veiligheid

Kinderbeveiliging	✅

Waterreservoir

Inhoud waterreservoir	1 Liter

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig

	Elektro Smets
MA	9u tot 12u en 13u tot 18u
DI	9u tot 12u en 13u tot 18u
WOE	GESLOTEN
DO	9u tot 12u en 13u tot 18u
VRIJ	9u tot 12u en 13u tot 18u
ZAT	9u tot 17u
ZON	GESLOTEN